

■概要

特徴

純国産鶏卵種「もみじ」が産んだ半澤鶏卵
ブランドもみじの卵を使用しているため、良質な卵の質とコクがダイレクトに味わえます。
濃厚な卵の特徴をそのままジェラートに活かした卵屋さんが作った商品です。

支援方法

ものづくり支援共同研究

開発時期

令和3年10月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

株式会社半澤鶏卵

所在地

山形県天童市大字高揃北2050

TEL

023-655-2556

URL

<https://sumotti.com>

事業内容

卵・卵加工品製造、販売

■支援技術の概要



純国産鶏卵種「もみじ」を利用した初めてのジェラート開発を行うにあたり、試作段階から官能評価を繰り返し、卵の特徴を活かした商品開発を支援しました。「もみじ」卵が通常の卵よりもカロテノイド色素を多量に含んでいることを明らかにしました。

燻製香るお米卵ジェラート

■概要

特徴

山形県産のお米を純国産鶏種「さくら」に与えることで出来る卵黄の白いお米卵を使用。そして、ジェラートに使用する脱脂粉乳を燻製しているため、薫り高いジェラートです。燻製香る滑らかな食感をお楽しみください。

支援方法

ものづくり支援共同研究

開発時期

令和3年10月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

株式会社半澤鶏卵

所在地

山形県天童市大字高揃北2050

TEL

023-655-2556

URL

<https://sumotti.com>

事業内容

卵・卵加工品製造、販売

■支援技術の概要



山形県工業技術センターの粉末を燻製処理して薫香を付与する技術を活用して開発された新商品です。燻製技術は製造現場での技術移転を実施し、合わせる卵も繰り返し実施した官能評価により、米卵に決定いたしました。